LOMI ®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

BATIDORA MEZCLADORA MOD. 6B

Batidora Simple
Batidora Doble
Batidora de Laboratorio

MANUAL DE INSTRUCCIONES

El objetivo en la confección de este manual ha sido proporcionar la información necesaria para el correcto conocimiento, instalación, manipulación y mantenimiento del aparato, así como destacar las precauciones a tener en cuenta por el operador.

Este manual de instrucciones le ayudará a usar la batidora mezcladora adecuadamente y le proporcionará el máximo beneficio de la misma.

Se debe tener en cuenta que todo el que use el aparato debe estar familiarizado con su manejo y aspectos de seguridad. El manual de instrucciones debe ser conservado y debe estar siempre a disposición del operador. El fabricante no se hace responsable de los posibles daños causados por una aplicación inadecuada del aparato o por no haber seguido las instrucciones de uso o instalación.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

La batidora mezcladora LOMI es un aparato fabricado con materiales de primera calidad, utilizando acero inoxidable y materias primas duras y robustas, resultando un producto de gran consistencia, diseño estilizado y moderno, atractivo para cualquier tipo de decoración.

ADVERTENCIAS

El aparato ha sido diseñado para batir y mezclar componentes líquidos y semiliquidos de distinta densidad y diferente temperatura. El uso para otras aplicaciones puede ser causa de daños a personas ó cosas.

La batidora mezcladora debe ser usada solo por personas adultas y responsables.

Es importante que no se permita su manejo a niños o personas irresponsables.

En cuanto a la manipulación de la batidora mezcladora se deben tener en cuenta las siguientes precauciones generales:

- Para protegerse de descargas eléctricas no sumergir en ningún caso el aparato en agua u otros líquidos.

- Evitar el contacto de las manos, pelo, ropa o herramientas con las piezas en movimiento.

- Desconectar el aparato en caso de no utilizarlo o proceder a su limpieza.

- Para desconectar la batidora, tirar siempre de la clavija y nunca del cable de red.

- En caso de avería, dirigirse siempre a un servicio de asistencia técnica autorizado.

INSTALACIÓN

La instalación de la batidora mezcladora debe ser efectuada por personal cualificado y autorizado, siempre respetando las normas de seguridad e higiene vigentes. El aparato se deberá instalar sobre una superficie plana y consistente, quedando bien nivelado y asentado sobre dicha superficie.

Antes de conectar a red, asegurarse que la tensión y frecuencia indicadas en los datos técnicos corresponden a los de la instalación de su red y de que esta tiene toma de tierra.

INSTRUCCIONES DE USO

Una vez instalado el aparato y conectado a la red, el operador deberá seguir los siguientes pasos:

Batidora de hosteleria

- Verter en el vaso (Figura 7) los componentes a mezclar.

Recomendación: Cuando se trate de batidos de helado, se recomienda echar en primer lugar el componente más líquido y después el helado para evitar que este último se adhiera a la superficie inferior del vaso por su temperatura. Asimismo, se deberá seguir idéntico procedimiento para la mezcla de chocolate o yogur con leche, vertiendo primero el componente lácteo. En el caso de mezcla en cócteles y ponches el orden es indiferente al tener dichos líquidos la misma densidad, aunque si se aconseja que si se acompaña la mezcla con hielo se eche en último lugar y siempre troceado lo máximo posible.

- Una vez depositados los componentes, colocar el vaso en la batidora mezcladora de forma que quede el eje del motor (Figura 3) en el interior del vaso y el borde superior de este último debajo de la lengüeta o pestaña superior (Figura 4) y presionar ligeramente hacia arriba para activar el funcionamiento de la batidora.

Asegurarse que el vaso queda sujeto en la pieza soporte inferior (Figura 6). Al final del eje del motor están colocadas con la medida y distancia adecuadas las ruletas batidoras (Figura 5) que se encargarán de la acción mezcladora.

- Cuando se considere oportuno parar el mecanismo, retirar el vaso permitiendo que la lengüeta deslice hacia abajo con lo que se producirá la parada automática de la batidora mezcladora. Se deberá tener en cuenta que al retirar el vaso, el eje seguirá girando unos instantes.

Importante: No introducir hielo mientras el aparato está en funcionamiento.

Batidora de laboratorio

Este modelo incorpora un interruptor para que la puesta en marcha y parada del motor sea independiente del mecanismo automático del vaso. Asimismo, la parte inferior del eje es desmontable para facilitar el recambio de ruleta, pieza que se desgasta comúnmente por las mezclas corrosivas realizadas en los laboratorios.

- Verter en el vaso en primer lugar los componentes más liquidos o de menos densidad y al mismo tiempo dar prioridad a los elementos con temperatura más alta para evitar que los productos frios se adhieran a la superficie inferior del vaso.

- Encajar el vaso según las instrucciones expuestas anteriormente y proceder a la puesta en marcha mediante el interruptor, comprobando que la luz se ilumina.

- Cuando se considere oportuna la parada, accionar el interruptor hacia esta posicion. Asegurarse antes de retirar el vaso que el eje del motor ha dejado de girar.

Importante: No introducir materiales duros mientras el aparato está en funcionamiento.

El fabricante no se hace responsable del daño producido a personas, cosas o a la propia máquina, si no se cumplen las normas de seguridad mencionadas en este manual.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

El mantenimiento y limpieza de la batidora mezcladora debe ser efectuado por personal cualificado y autorizado.

Antes de manipular el aparato se deberá desconectar de la red.

Para proceder a la limpieza del eje batidor después de su uso, se recomienda llenar el vaso por la mitad con agua tibia y detergente, y ponerlo a batir. En cuanto al vaso se puede proceder a su limpieza manual o con maquinaria destinada a este uso. Para la limpieza exterior del motor debe utilizarse simplemente un paño húmedo y escurrido, usando otro seco para abrillantar y nunca sumergir en agua u otros líquidos. Se recomienda este mismo tratamiento para la limpieza del soporte.

Como mantenimiento de la parte eléctrica del motor (Figura 1), se debe revisar peródicamente el estado de las escobillas del motor. Para lo cuál hay que desenroscar los tapones de plástico negro (Figura 2) a ambos lados del motor y extraer las escobillas del correspondiente alojamiento, comprobando su desgaste.

No se deben apurar los carboncillos y cambiarlos con la suficiente antelación para no producir averias graves en su motor.

En el caso del modelo para laboratorios, cuando por la corrosión se desgasten las ruletas se debe desenroscar la parte inferior del eje del motor y extraer la ruleta con herramientas comunes para este uso. Después colocar las nuevas ruletas y enroscar la parte desmontable del eje asegurándose que queda perfectamente ajustado.

En caso de avería, las piezas a reemplazar deberán ser siempre originales. La utilización de piezas de repuesto o accesorios que no han sido suministradas por el fabricante pueden causar incendios, producir descargas eléctricas o heridas.

1.- Carcasa protectora de motor

2.- Alojamiento escobilla de motor

3.- Motor batidora mezcladora

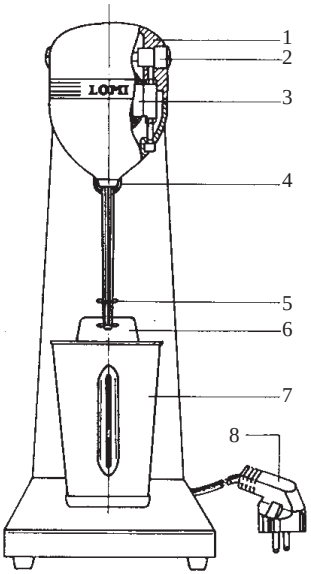
4.- Lengüeta sujección de vaso

5.- Ruletas batidora mezcladora

6.- Soporte inferior de vaso

7.- Vaso batidora mezcladora

8.- Cable con clavija



DATOS TÉCNICOS

	Simple Laboratorio	Doble
Potencia	70 W	140 W
Consumo	0,8 A	1,6 A
Voltaje	230 v AC	230 v AC
Velocidad	5.800 r.p.m.	5.800 r.p.m.
Aislamiento	Doble	Doble
Peso	9 Kg.	18 Kg.
Dimensiones	190 x 170 x 530	195 x 340 x 525
Capacidad vaso	1 Litro	1 Litro
Producción	Batido / min	Batido / min

LOMI ®

LORENZO MIGUEL, S. L.
C/ Berastegui, 3
28017 MADRID (España)
Telf.: (+34) 91 368 00 92 - Fax: (+34) 91 367 97 73
E-mail: comercial@lomi.es